



LA QUALITÀ È SEMPRE DI ATTUALITÀ





LEGGEREZZA CON PIÙ GUSTO

I Peperbuoni rientrano a pieno titolo nella consigliatissima dieta mediterranea e puntano a un'attenta selezione di ingredienti di alta qualità



Si propongono con un corretto equilibrio tra apporto nutritivo digeribilità e gusto



Sono ideali come aperitivo,
oppure insieme agli antipasti o ancora
per arricchire insalate di verdure, di riso
o di farro.



FRESCHEZZA A TUTTO TONDO


I Peperbuoni sono realizzati partendo dal prodotto fresco, appena raccolto al giusto grado di maturazione. La sua coltivazione in serra assicura che siano peperoncini poco piccanti e particolarmente dolci.

La lavorazione è manuale e il confezionamento secondo norme rigorose a garanzia di una lunga e perfetta conservazione delle caratteristiche organolettiche.





ALTO GRADIMENTO, ALTA FREQUENZA

L'altissima percentuale di gradimento è un dato oggettivo. Alla prova degustazione il consumatore reagisce con commenti molto positivi e con una buona frequenza di acquisto (dati )

Da sottolineare gli eccellenti riscontri da parte dei consumatori sensibili al tema della piccantezza, che trovano sorprendente la gradevolezza de iPeperbuoni.